

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №16»

П Р И К А З

01.09.2023г.

№34/01-07

« Об организации питания детей на 2023-2024 учебный год »

В целях обеспечения охраны жизни и здоровья детей, усиления контроля за организацией питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневными меню, утверждённым руководителем МКДОУ. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего МКДОУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Сидоренко Татьяну Николаевну

3. Утвердить график выдачи готовых блюд на пищеблоке:

Группа	завтрак	2 завтрак	обед	полдник
1 младшая	8- 20	10-00	11-20	15-30
2 младшая 1	8-20	10-00	11-50	15-35
2 младшая 2	8-25	10-00	12-05	15-40
Средняя	8-25	10-00	12-10	15-45
Старшая	8 – 30	10-00	12-15	15-45
Подготовительная 1	8 – 35	10-00	12-20	15-45
Подготовительная 2	8 - 35	10-00	12 - 25	15 - 45

4. Ответственному за питание Сидоренко Т.Н.:

4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.3. Установить время снятия проб:

Завтрак – 8-0

2 завтрак-10-00

Обед – 11-20

Полдник – 15-20

4.4. Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность подачи заявки, доставку продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность заведующий хозяйством Самарина Е.Н. и поставщик ООО «Золотой век», ИП Т.М. Чахалов

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ и поставщиком.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит материально-ответственное лицо заведующий хозяйством Самариной Е.Н.

5.5. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи,

6.1. создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

— понедельник — медсестра Сидоренко Т.Н.

— вторник — заведующий С.В. Литвинова

— среда — Председатель профсоюзной организации Миронюк А.А.

— четверг — заведующий С.В. Литвинова

— пятница — медсестра Сидоренко Т.Н.

— Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру Сидоренко Т.Н.

6.2. Создать бракеражную комиссию в количестве 3-х человек:

Председатель комиссии: Старший воспитатель — Миронюк А.А.

Члены комиссии: медицинская сестра - Сидоренко Т.Н.

Заведующий хозяйством - Самарина Е.Н.

7. Поварам Плохотской С.И., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

7.00 — мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска; 7.30 — масло в кашу, сахар для завтрака; 9.00 — тесто для выпечки;

10.00—11:00 — продукты в 1 блюдо (овощи, крупы); 11.30 — масло во 2 блюдо, сахар в 3 блюдо; 13.00 — продукты для полдника, в 16-00- продукты для ужина.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Создать комиссию (допускается состав бракеражной комиссии) по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Председатель комиссии: Старший воспитатель - Миронюк А.А.

медицинская сестра Сидоренко Т.Н.

Заведующий АХЧ Самарина Е.Н.

Председатель или член родительского комитета сада.
Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания .

10. На основании личных заявлений сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении, считать сотрудников не питающимися в учреждении в 2021-2022 году.

11. На основании требований «СанПиН 2.4.1.2660-10» , медсестре Сидоренко Т.Н... добавлять в меню по детскому саду одну порцию для дальнейшего снятия и хранения пробы.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противо-эпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи. Вещи хранятся в комнате для персонала.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатель и младший воспитатель

- 1 младшая группа воспитатели- Попова О.А., Лях Е.С., младший воспитатель Белозерова И.А.,
- 2 младшая группа 1- воспитатели: Бельченко Е.В., Тимирова А.А., младший воспитатель Калюжная А.В.,
- 2 младшая группа 2 – воспитатель Земляная Г.Н., Полисовая С.А., младший воспитатель Гурнакова В.И.
- Средняя группа воспитатель- Попова О.В., Гаптырева Е.В., младший воспитатель Смирнова Д.И..
- Старшая группа воспитатели – Рашидова О.Н., Гапонова Е.А., младший воспитатель Имщинецкая А.С.
- Подготовительная 1 – воспитатель Нефедова Ж.А., младший воспитатель Дульнева А.И..
- Подготовительная группа 2 воспитатели Рожкова Г.А., Злобина Е.В. младший воспитатель Гудимова Л.М.

15. Общий контроль за организацией питания воспитанников оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ «Детский сад
№16»

Литвинова С.В.



С приказом ознакомлен: